

Gefüllte Eier mit Forellencreme



Zutaten für 4 Personen:

150 g Staudensellerie
1 Apfel
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel
4 hartgekochte Eier
3 Essl. gehackte Kapern
Saft u. Schale von 1 unbehandelten Limette
125 g geräuchertes Forellenfilet
100 g Schmand
100 g Creme fraiche
1 Teel. Sahnemeerrettich
1 Spritzer Worcestersoße
Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung:

1. Sellerie putzen (schälen) und fein würfeln. Apfel ebenfalls schälen, entkernen und fein würfeln. Schnittlauch und Kerbel fein hacken. Kapern abspülen, abtrocknen lassen und fein hacken.
2. Die Eier hartkochen, schälen, der Länge nach halbieren und den Dotter herauslösen. Den Eidotter fein hacken.
3. Den Limettensaft mit den Apfelwürfel mischen. Forellenfilets kleinzupfen und zusammen mit den Apfelwürfel, Schmand, Creme fraiche, gehackten Eidotter, Sellerie, Schnittlauch, Kapern, Kerbel, Worcestersoße und dem Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben, verrühren und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 2 Stunden ziehen lassen und erneut abschmecken.
4. Die Eierhälften mit der Masse füllen und auf einem Salatbett von grünem Salat servieren.

Tipp:

Die Creme schmeckt auch gut auf getoastetem Graubrot bzw. als Aufstrich für Crostini mit oder ohne Forelle.